37e Année. — Tome LXXIII. N° 1889 Paris, 11 Septembre 1930

REVUE DE VITICULTURE

CINQUANTENAIRE DE LA RECONSTITUTION

LA RECONSTITUTION DU VIGNOBLE EN COTE-D'OR (1)
1880-1930

III. — RECONSTITUTION SUR PORTE-GREFFES RESISTANTS

A. Généralités. — Les promoteurs

Nous avons vu que les traitements au sulfure de carbone s'étaient développés constamment de 1882 à 1891.

Pendant cette période cependant, certains viticulteurs se basant sur l'expérience des régions plus méridionales, atteintes plus tôt par le dangereux insecte (notamment le Beaujolais), pensaient à la reconstitution sur porte-greffes résistants.

Dès 1869, les viticulteurs de la Côte-d'Or avaient entendu à l'occasion du Congrès Viticole de Beaune, M. Laliman de Bordeaux, parler du greffage comme procédé de lutte.

En 1885, se fonda la *Société Vigneronne de l'Arrondissement de Beaune* qui devait être l'âme de la reconstitution dans la Côte-d'Or. Il fallut deux ans d'instances avant qu'un décret de 1887 autorisât l'entrée des plants américains qui, d'ailleurs, s'introduisaient en fraude dès 1885. Ces greffes, venues du Midi ou du Beaujolais où elles avaient fait leurs preuves, poussèrent très bien, même au milieu des taches les plus phylloxérées.

Dès 1886, la Société Vigneronne organisa les premiers cours de greffage. L'année suivante, le Comité d'Etudes et de Vigilance contre le Phylloxéra faisait distribuer une certaine quantité de porte-greffes et de greffes.

Cependant les deux tendances continuaient à s'affronter : les « *Sulfuristes* » marquèrent d'abord quelques avantages car, après les inévitables tâtonnements du début, dans les terrains qui convenaient au traitement, ils maintenaient très bien les vignes françaises (à grand renfort de fumure, il est vrai). La meilleure preuve de ces succès est que, dans certains villages où les sulfurages réussissaient, on observa un courant très marqué pour la replantation en plants indigènes non greffés mais destinés à être traités.

(1) Voir *Revue*, nos 1887 et 1888, pages 157 et 173.

D'autre part, si les « *Américanistes* » enregistraient le succès de certaines plantations de Riparia, combien d'autres faites sur les porte-greffes quelconques du début, ou sur Riparia en terrains marneux, échouaient lamentablement ; les questions d'adaptation au terrain n'étaient même pas soupçonnées.

Vers 1890, on s'arrêtait à peu près généralement à cette conclusion « moyenne » : traiter au sulfure pour maintenir les vignes si le sol s'y prête et si la valeur des produits le permet, sinon reconstituer sur porte-greffes résistants.

On peut faire dater de 1891 l'élan définitif donné à la reconstitution à la suite de conférences organisées par la Société Vigneronne et où notamment MM. Viala et Couderc recommandèrent très nettement l'emploi des porte-greffes. A partir de 1892, on constata la diminution constante des surfaces traitées au sulfure de carbone et le département commença à attribuer des subventions (40 francs par hectare en 1893) aux surfaces replantées.

B. Marche de la reconstitution

Avant 1889, les replantations n'avaient été faites que sur une faible échelle, plutôt à titre d'essais ; à cette date, 300 hectares environ étaient reconstitués, en 1890, 1.000 ha. environ, en 1891, 1.400.

De 1892 à 1896, les jeunes vignes greffées donnèrent en abondance des raisins de bonne qualité, tandis que, malgré les traitements, les vieilles vignes déprimées par le Phylloxéra que ces années de sécheresse favorisaient, ne produisirent que des raisins rares et de maturité incomplète. C'est surtout en 1893, année de très grande sécheresse, que fut porté un coup terrible aux vieilles vignes françaises dont le dépérissement s'accentua grandement tandis que les vignes greffées donnèrent à la fois quantité et qualité. Les surfaces reconstituées annuellement allèrent alors en augmentant régulièrement comme le montre le tableau suivant :

1892	420	hectares
1893	680	—
1894	988	—
1895	1.444	—
1896	1.562	—
1897	1.615	—
1898	1.724	—

(Ces chiffres sont d'ailleurs inférieurs à la réalité, car ils ne concernent que les vignes pour lesquelles les propriétaires demandaient à bénéficier des subventions départementales.)

La reconstitution commença naturellement par la Côte. En 1893, dans l'arrondissement de Beaune où un tiers seulement des anciens vignobles était encore debout, la majeure partie des vignes était en pleine voie de reconstitution. Dès 1896, plusieurs communes, notamment Nuits et Vosne-Romanée, étaient presque entièrement reconstituées. L'arrondissement de Dijon suivait un peu plus lentement et restait plus attaché à la défense directe. Dans les

deux autres arrondissements de Semur et Châtillon, moins atteints, on n'avait fait encore que quelques essais.

Après cet effort, la reconstitution se ralentit. Le problème, il est vrai, était plus difficile à résoudre pour les terrains qui restaient à replanter dans la Côte — et l'arrière-Côte où d'ailleurs la culture était moins rémunératrice.

C'est ainsi qu'on reconstitua en :

1899	1.319 hectares
1900	1.331 —
1901	916 —
1902	814 —
1903	604 —

Il est curieux de noter que, chaque année, quelques vignerons entêtés continuaient à planter des vignes franches de pied, qui, sauf exception, ne donnaient pas de résultats favorables.

En 1902, la reconstitution était presque terminée dans l'arrondissement de Beaune où il ne restait plus que 818 ha. de vignes françaises. A Beaune, Pommard, Vosne-Romanée, l'étendue totale du vignoble dépassait la superficie de 1878.

Enfin, en 1906, on considérait que le vignoble de la Côte-d'Or proprement dit était entièrement reconstitué. La reconstitution était, au contraire, très en retard dans les arrondissements de Semur et de Châtillon où elle était entravée par la nature du sol et la mévente des vins.

Avant l'entreprendre l'étude des porte-greffes employés en Côte-d'Or, un coup d'œil sur la constitution des sols à replanter permettra de se rendre compte des facilités ou des difficultés rencontrées.

C. Esquisse géologique des terres à vigne

Trois étages jurassiques : Bajocien, Bathonien et Oxfordien forment les sols de Côte.

Côte de Beaune. — Au bas, un plateau presque horizontal représente le bathonien supérieur, terres rouges ou brunes, riches, contenant 1 à 10 % de calcaire, rarement 20 à 30 % quand de petits bancs de marne affleurent.

Au sud, de Meursault à Santenay, les couches se relèvent et la plus grande partie des vignobles reposent sur le bathonien supérieur et moyen.

La pente des coteaux est formée par l'oxfordien; on rencontre successivement :

— l'oxfordien inférieur, sols rouges, ferrugineux, contenant souvent moins de 25 % d'un calcaire peu chlorosant ;

— l'oxfordien moyen, très caillouteux, plus argileux, contenant souvent 40 % de calcaire qui a été plus difficile à reconstituer ;

— l'oxfordien supérieur formé de terrains blancs, compacts, très maigres, contenant 45 à 65 % de calcaire, qui confinent à la friche ou au bois du sommet de la Côte, et sont difficiles à reconstituer.

Côte de Nuits. — La base est formée par le bajocien, calcaire à entroques donnant des terres rouges à plaquettes calcaires, souvent mélangées avec la marne à foulon de couleur jaunâtre ; non mélangés, les sols ont peu de calcaire : 3 à 5 %, mais la marne peut en contenir 15 à 60 %.

Au-dessus, comme dans le sud de la Côte de Beaune, on retrouve les bancs moyens du bathonien, terre d'éboulis, fertile, en général peu calcaire et facile à reconstituer.

Cette différence de constitution géologique du sol des deux Côtes explique les différences que l'on observe dans la qualité des vins.

Arrière-Côte. — Le versant des collines plus élevées situées à l'ouest de la Côte de Beaune est formé par les mêmes terres rouges que la Côte.

Le versant des arrière-collines de la Côte de Nuits est formé de sols similaires, mais l'oxfordien supérieur s'y rencontre abondamment en plusieurs points.

Au sud dans la région de Nolay, on trouve les terres fraîches et riches du lias.

Plaine et Val de Saône. — Les terrains pliocènes sont siliceux ou argilo-siliceux, faciles à reconstituer.

Auxois et Châtillonnais. — Le vignoble étant peu important, souvent on recula devant les frais de la reconstitution. En Auxois, les vignes sont sur sols peu calcaires, mais argileux, « mouilleux ». Le vignoble du Châtillonnais repose sur les marnes de l'oxfordien moyen, dont la teneur en calcaire est très variable.

D. Les porte-greffes

Période de début. — Les premiers porte-greffes introduits ont été très nombreux et il a fallu bien des essais d'adaptation pour ne conserver finalement parmi eux que le Riparia. Souvent les premières conclusions devaient être démenties par le temps. Citons, au hasard, une de ces appréciations du début : « Les Riparia, Solonis, sont préférés pour le Gamay ; tout porte à croire que le Rupestris sera très employé pour le Pinot, en concurrence avec le York » (1887).

Dans la période 1888-1891 furent préférés :

Le Solonis qui était en grande faveur ;

Le Riparia plus employé que le premier, mais bientôt en défaveur parce qu'il jaunissait en certains terrains ;

Le Vialla 3 à 4 fois moins répandu que les deux précédents (c'était l'élément essentiel de la reconstitution du Beaujolais).

Venaient ensuite :

Le Rupestris (diverses variétés) avec des résultats très variés, où les échecs prédominaient ;

York Madeira, peu intéressant ;

Jacquez, peu employé ;

Taylor, Oporto, Clinton, sans valeur et qui malheureusement servaient à frauder les livraisons d'autres bois américains.

Période de tatonnements (*apparition des hybrides porte-greffes*)

En 1891, M. Viala indiquait à Beaune :

pour les terres peu calcaires : Riparia ;

pour les terres moyennement calcaires : Solonis, Jacquez ;

pour les terres très calcaires : Berlandieri et ses hybrides.

Dans l'ensemble, ces vues ont été ratifiées par le temps et le Riparia reste le meilleur porte-greffe des terres saines et fertiles jusqu'à 18-20 % de calcaire, mais le Solonis, après avoir rendu des services, a faibli dans les terres qui n'étaient pas assez argileuses. Quant aux terres calcaires, longtemps on a cherché à les replanter avec les hybrides de franco × Rupestris avant d'en arriver enfin aux hybrides de Berlandieri.

Couderc proposait tous ses hybrides :

Riparia × Rupestris 3306, 3309 ; Solonis × Riparia 1615 et 1616 ; Mourvèdre × Rupestris 1202 ; Gamay × Rupestris 1001 ; Pinot × Riparia 1305 ; Colombaud × Rupestris 3103 ou Gamay-Couderc, etc...

A côté d'eux se plaçaient Aramon × Rupestris Ganzin n° 1, Rupestris Monticola, etc... Le temps devait faire des coupes sombres dans ces listes.

Les hybrides, à partir de 1895, tinrent une place importante ; le 3309 eut une triomphale carrière, les franco × américains furent appréciés pour leur résisitance à la chlorose.

Grandeur et décadence de quelques porte-greffes. — Le vigneron a toujours eu tendance à croire qu'il existait un porte-greffe universel, à employer dans toutes les situations, et qu'il suffisait de retenir un nom ou un numéro. Il se préoccupait surtout de la vigueur (gage de la résistance au Phylloxéra) et de la résistance à la Chlorose.

Le *Solonis* fut, pendant des années, considéré comme le meilleur porte-greffe, à cause de sa facilité de reprise au greffage, de son abondante fructification, de sa précocité analogue à celle du Riparia, mais il était plus vigoureux que celui-ci et surtout pouvait s'accommoder de presque tous les terrains. Cependant, en 1891, Couderc s'était déclaré « l'ennemi personnel du Solonis » et il mettait en garde contre un engouement qui devait être suivi d'une désillusion. L'avenir lui a donné raison, car si la résistance du Solonis au Phylloxéra est suffisante dans les sols profonds, frais et compacts, il est exposé à faiblir subitement dans les sols un peu secs. Peut-être, d'autre part, séduit par sa productivité, le taillait-on trop long, ce qui l'épuisait.

En 1893, d'après M. Guicherd, il était employé dans la région de Nuits sur le quart de la surface reconstituée et dans l'arrière-Côte, plus calcaire, sur la moitié. Mais, à partir de cette époque, il fut l'objet d'une méfiance que ses nombreux défenseurs trouvaient injustifiée. En 1894, des affaiblissements très nets furent signalés en divers points et, dès lors, il tomba en défaveur.

Gamay-Couderc (Colombaud × Rupestris 3103) a été l'un des hybrides les plus répandus, essayé presque aussi souvent que le Solonis. Pour les terres calcaires, ses concurrents furent le Mourvèdre × Rupestris 1202 (de Couderc), l'Aramon × Rupestris Ganzin n° 1, le Chasselas × Berlandieri 41 B, etc... A part le dernier (très peu en faveur à cette époque à cause de sa chétive apparence

pendant les premières années de sa végétation), ce furent des *Franco × Rupestris* qu'on accueillit comme des sauveurs dans les terres calcaires où le Riparia, le Rupestris et même le Solonis n'avaient causé que des déboires. D'aspect flatteur par leur forte végétation, ils présentèrent cependant tous, plus ou moins, les mêmes défauts : fructification difficile, coulure à craindre, maturité retardée. Au Gamay, cépage faible par lui-même, ils peuvent infuser la vigueur et faire porter de bonnes récoltes, mais avec le Pinot ils ne donnent pas de bons résultats. En 1907, Couderc écrivait : « Je prêche pour la Bourgogne qu'on ne fera des vins ayant le parfum de ceux d'autrefois qu'en employant pour porte-greffes des demi-sang vinifera tels que 1202 et 93-5 qui n'avancent pas la maturité, mais la maintiennent telle qu'elle était avant le Phylloxéra. » Sur ce point, nous nous écartons de l'avis du savant hybrideur. En effet, la mise à fruits est difficile avec cette série Franco × Rupestris et l'avance de maturité nous paraît une qualité à rechercher toujours. Elle permet de faire du vin convenable lors des mauvaises années et du vin meilleur dans les bonnes années.

Porte-greffes les plus employés actuellement. — L'expérience a conduit à en limiter le nombre. Maintenant, au marché des bois de porte-greffes et dans les pépinières, on ne trouve couramment que les suivants :

1° *Riparia* — excellent pour le Pinot dont l'emploi n'est limité dans la Côte que par la richesse des sols en calcaire (au delà de 18 %). La variété *Gloire de Montpellier* s'est imposée.

2° *Riparia × Rupestris n° 3309 de Couderc* — paraît occuper des surfaces équivalentes à celles du Riparia. Vigoureux, productif, il ne donne pas une aussi précoce maturité que le précédent et demande à être vendangé au moins 8 jours après lui pour donner une qualité égale.

Ce porte-greffe est celui qu'on préfère pour les remplacements de ceps isolés dans les plantations sur Riparia car, à cause de sa vigueur, il se défend mieux et reprend plus sûrement.

Avant guerre, les quantités de greffes sur Riparia ou 3309 livrées par les pépiniéristes étaient sensiblement égales, mais, depuis la guerre, le second est beaucoup plus demandé parce qu'il permet d'obtenir un plus grand rendement.

3° *Chasselas × Berlandieri 41 B* (de Millardet et Grasset) — le plus résistant au calcaire (jusqu'à 60 %), d'emploi assez récent, car on lui a longtemps reproché son peu de vigueur pendant les premières années de végétation, est très apprécié maintenant pour sa bonne fructification et sa hâtivité, gage de qualité.

A côté de lui, le 161-49 (*Riparia × Berlandieri de Couderc*), intéressant pour la fructification abondante et la précocité qu'il permet d'obtenir, commence à se faire une place.

On trouve encore assez souvent :

Mourvèdre × Rupestris 1202 de Couderc, fréquemment employé dans certains climats à sols calcaires ; c'est le meilleur des franco × Rupestris.

93-5 *Bourrisquou × Rupestris de Couderc* qui se rencontre rarement.

Riparia × Rupestris 101-14 également peu employé.

Riparia × Berlandieri 420 *A* qu'on trouve en certains endroits. Les essais sur ce groupe intéressant des Riparia × Berlandieri paraissent être rares en Côte-d'Or.

Solonis porte des vignes de 25 à 40 ans ; nous connaissons un propriétaire qui n'a conservé certaine vigne plantée sur Solonis qu'en la sulfurant de temps à autre pour la protéger des atteintes du Phylloxéra.

Rupestris du Lot, peu employé et seulement dans l'arrière-Côte.

(*A suivre.*)

A. Gerbeaut,
Ancien chef de pratique à l'Ecole de Viticulture de Beaune.

G. Constant,
Ingénieur Agronome, Ancien Professeur d'Agriculture, à Beaune, Directeur des Services Agricoles d'Indre-et-Loire.

L.-N. Latour,
Ingénieur agronome.

L'ASSURANCE MUTUELLE AGRICOLE DU POITOU (1)

J'ai eu l'honneur de signaler à l'Académie d'Agriculture, à plusieurs reprises, les intéressantes progressions de la Mutuelle Agricole du Poitou, dont j'ai pris l'initiative de fondation en 1908.

Cette Mutuelle a aujourd'hui acquis sa majorité (21 ans), et vous trouverez probablement quelque intérêt à connaître son succès. Voici le tableau de son développement vraiment surprenant, étant donné les difficultés qu'elle a rencontrées sur sa route, du fait d'une indifférence marquée des autorités officielles d'une part, et de la circonstance défavorable créée par la guerre (1914-1919) qui a suivi ses premier débuts.

Il faut rappeler à nouveau qu'il s'agit d'une œuvre créée par les seuls efforts d'agriculteurs pratiquant leur profession. Au début, nous eûmes le concours éclairé d'un homme trop tôt disparu, M. Larvaron, qui, professeur d'agriculture dans la Vienne, n'était pas étatiste a priori, et enfin nous eûmes l'autre chance de rencontrer, pour mettre en pratique nos idées, un professionnel très au courant des assurances de toutes natures, M. Didelot, encore actuellement directeur actif de l'œuvre.

La marche progressive, assez lente au début, est bien matérialisée par les chiffres qui suivent :

(1) Note présentée à l'Académie d'agriculture, par M. Pierre Viala.

Années	Adhérents	Cotisations nettes	Rèserves	Ristourne
1909	372	10.557	278	
1910	1.166	33.406	1.604	
1911	1.891	56.236	17.383	
1912	3.191	92.595	31.322	
1915	5.049	151.169	104.317	
1914	6.277	151.155	73,152	20.000
1916	5.026	149.337	135.146	
1917	5.222	152.627	158.256	
1918	5.378	160.749	191.045	
1919	6.000	242.156	214.605	
1920	7.800	546.696	268.606	
1921	9.100	732.573	299.261	
1922	10.000	903.550	394.361	
1923	11.000	1.066.599	541.578	
1924	17.000	2.102.620	1.003.535	
1925	19.700	2.379.413	1.460.715	186.627
1926	26.350	2.907.130	1.702.658	
1927	30.883	3.591.934	2.041.019	196.664
1928	37.209	5.271.480	2.525.618	
1929	45.286	6.789.191	3.792.063	

On remarquera que la période de guerre ralentit, bien entendu la progression, mais qu'il n'y eut, sauf la diminution des adhérents due à la mobilisation en 1915, de régression des cotisations qu'en 1916, pour 1.800 francs environ, et en 1918-19 pour 18.000 francs, par suite des disparitions consécutives à la guerre dans les rangs des assurés.

Cette remarquable tenue de groupement est attribuable à la grande confiance des assurés d'une part, puis au zèle toujours très grand des agents restés non mobilisés, ou rentrés des armées pour des causes diverses, et enfin à la très grande activité de Mme Didelot qui, associée à la direction, sut, par son habile initiative, assurer la vie de l'œuvre, en remplaçant son mari mobilisé dès le début de la guerre.

Après cet exposé rapide du succès de la Mutuelle Agricole du Poitou, il n'est pas sans intérêt de signaler certains faits qui méritent doublement attention, à une époque où la question des assurances sociales préoccupe si vivement l'opinion du monde agricole.

En ce qui concerne les tarifs d'assurance, au début nous crûmes de bon augure de pratiquer un tarif établi sur un pourcentage des salaires, et, pour plus de facilité de calcul de chaque police, transformé en un tarif par hectare suivant nature des cultures.

Jusqu'en 1920		De 1920 à 1922	
Par hectare	1 »	1,15	Terres labourables
—	1.30	4,00	Vignes
—	0,30	0,60	Prairies
—	0,15	0,30	Bois et Forêts

Depuis la loi de 1922, il ne fut plus possible de maintenir les tarifs sur les bases prévues au début ; il en résulta une modification profonde dans le système

de tarification. Deux procédés ont été instaurés après les prescriptions de la loi du 30 avril 1926 : soit une perception d'après les salaires variant avec les chiffres de ces derniers (de 1,50 pour cent à 1,75 pour cent), soit un tarif à l'hectare variable suivant l'étendue de l'exploitation de 5,85 à 7,90, avec références au nombre des salariés et aux garanties attribuées aux chefs d'exploitation et aux membres de sa famille.

A ces tarfis généraux sont venus s'ajouter des suppléments visant l'emploi de moteurs mécaniques, soit pour la traction, soit pour les travaux intérieurs. Diverses autres branches d'assurances durent aussi être établies pour le ramassage du lait, pour sa livraison en ville, sur divers emplois pour charrois au compte de tiers, pour les animaux reproducteurs, etc., etc.

Cette multiplicté de risques a entraîné la nécessité de propositions diverses soumises aux adhérents en ce qui concerne les accidents et les étendues des responsabilités civiles.

Si bien que l'œuvre est, contrainte et forcée, étendue à presque tous les risques de la vie qui peuvent menacer l'agriculteur, même l'incendie, la grêle, etc., etc., l'automobilisme, etc.

Mais il reste étroitement réservé que seuls les agriculteurs peuvent être compris et acceptés comme adhérents.

L'examen des derniers bilans a révélé des situations assez inattendues, que je crois utile de vous signaler. Le pourcentage des frais payés a atteint, pour les accidents agricoles, 109 pour cent des cotisations ; il y a donc eu insuffisance des prévisions sur ce chapitre. En général, les autres branches ont laissé des excédents appréciables, qui ont varié de 83 à 0 pour cent des cotisations, laissant, in globo, un pourcentage voisin d'environ 25 %. La vie de la Société est donc bien assurée et le service des ristournes prévu à la fondation, après avoir subi une interruption due aux nécessités consécutives à la période de guerre, a pu reprendre sa marche normale en 1927 et faire attribuer aux assurés un remboursement qui a atteint en 1929 le chiffre imposant de près de 500.000 francs.

J'ai supposé que la remarquable prospérité d'une œuvre toute de mutualité privée, indépendante de tout soutien officiel, et souvent en butte à des offensives de certains fonctionnaires agricoles qui la jalousent évidemment, méritait de vous être signalée, en même temps que l'insuffisance des prévisions assises sur une expérience de vingt et un ans, en ce qui concerne spécialement les risques résultant des accidents purement agricoles. C'est là un point qui doit préoccuper les administrateurs qui dirigent le groupement.

On ne manquera pas d'être frappé de ce fait que les tarifs pour les accidents agricoles, prévus au début à 1 franc pour les terres labourables (majorité des surfaces assurées), est élevé pour les années actuelles à plus de 5 francs et même, dans certains cas, à plus de 7 francs. C'est donc bien supérieur au coefficient « 5 » qui est considéré souvent comme le résumé de la cotisation des hausses imposées par la stabilisation de la monnaie française.

Un tel fait est de toute gravité, lorsqu'on cherche à prévoir ce que pourra coûter à l'Etat la contribution aux assurances sociales en agriculture.

LABERGERIE.

ACTUALITÉS

Situation du marché, sorties, stocks et consommation des vins pendant le mois de juillet (H A.). — Situation viticole et vinicole du Languedoc (E. F.). — Situation du vignoble de l'Algérie (E.). — Situation du vignoble de la Moselle (A. A.). — Excursion annuelle des Sommeliers de Paris. — Marine nationale : adjudication de fourniture de vin au port de Toulon. — Bibliographie.

Situation du marché, sorties, stocks et consommation des vins pendant le mois de juillet. — Le dixième mois de la campagne a été marqué, comme nous l'avons signalé dans un précédent numéro, par l'accroissement notable des sorties et de la consommation taxée.

Situation comparée du mouvement des vins (France et Algérie)

MOIS	SORTIES (hectolitres)		CONSOMMATION (hectolitres)		STOCKS (hectolitres)	
	1929	1928	1929	1928	1929	1928
1. Octobre.....	7.174.400	8.095.743	4.331.180	3.767.523	13.413.342	11.911.404
2. Novembre...	5.011.345	5.212.393	4.201.000	4.090.611	13.779.741	12.562.739
3. Décembre...	4.186.498	4.162.900	3.905.367	3.719.316	13.675.522	12.600.402
	1930	1929	1930	1929	1930	1929
4. Janvier.....	4.229.582	4.399.152	4.216.207	3.961.004	13.557.792	12.638.532
5. Février.....	4.140.268	3.813.172	3.794.439	3.495 977	13.359.485	12.819.577
6. Mars.....	4.299.763	3.758.313	3.714.202	3.212.095	13.419.364	12.746.927
7. Avril.....	4.563.738	4.167.004	4.503.689	4.334.332	13.283.139	12.655.110
8. Mai.....	4.293.947	3.616.858	4.334.423	4.035.923	13.198.954	12.665.878
9. Juin.....	4.391.286	3.588.089	4.144.531	4.051.086	12.934.935	12.196.053
10. Juillet.....	4.994.267	3.511.138	4.541.353	4.078.702	12.765.185	11.693.893
Totaux.....	47.285.084	44.324.762	41.686.391	38.747.569	12.765.185	11.693.893

Le tableau ci-dessus prouve que le report des deux campagnes 1929 et 1930 sur 1931 sera cependant élevé, ce qui aidera sans doute à faire la soudure, mais ce qui laissera aussi un excédent important. La crise a été provisoirement enrayée ; ses causes profondes subsistent. — H. A.

Situation viticole et vinicole du Languedoc. — Quelle année désastreuse pour les viticulteurs de notre région !

Après des pluies continues qui ont tassé le sol en empêchant toute culture, a succédé une période de sécheresse, qui est d'autant plus mauvaise pour le vignoble qu'on n'a pas travaillé, soit pour éviter les invasions de Mildiou à la grappe, soit parce que l'eau était dans les terres.

La température froide de juillet et août avait retardé la maturité du raisin, qui vient d'être surpris par les fortes chaleurs et le soleil brûlant de fin août à maintenant.

Dans les derniers jours d'août, nous avions des nuits fraîches et de la rosée le matin, ce qui atténuait un peu la chaleur du jour, mais depuis une huitaine, les nuits sont moins fraîches et la rosée bienfaisante ne se produit pas le matin. Ce qui fait que les raisins des vignes de coteaux surtout, cuisent au lieu de mûrir naturellement.

On avait commencé les vendanges des petits Bouschets et Alicantes Bouschet, le

25 du mois dernier. Un certain nombre de viticulteurs ont continué la vendange générale dès le 1er septembre, parce qu'ils s'étaient aperçus que le chaud soleil grillait pas mal de raisins.

Les grappes coupées, sauf les Bouschets ont donné un vin de faible degré et un peu acide. On le mélangera avec les vins faits les derniers jours de vendanges, ce qui les corrigera. Sur les coteaux, la récolte souffre beaucoup de la chaleur et du soleil brûlant. Les feuilles se grillent et découvrent les raisins qui se dessèchent au lieu de mûrir.

Nous pouvons dire que les fortes chaleurs de ces quinze derniers jours, ont contribué à diminuer fortement la récolte des raisins déjà compromise par le Mildiou.

Avec une température normale et un peu de pluie fin août, nous aurions eu, comme nous le faisions prévoir, une bonne demi-récolte, nous n'arriverons certainement pas à ce résultat, avec les chaleurs tropicales que nous supportons depuis plus de 15 jours.

Il y a un peu de Cochylis et d'Eudémis ; s'il venait à pleuvoir, nous aurions de la pourriture.

Bien triste année pour la viticulture méridionale.

Les vendangeurs sont au supplice au milieu de la journée, sous le soleil ardent. Ils rentrent le soir, bien déprimés, et peu disposés à recommencer le lendemain.

Les vendanges seront vite terminées si les pluies ne viennent pas déranger avant la fin. Le personnel ne fait pas défaut cette année. Aussi on ne s'est pas empressé autour des gares de nos principaux centres : Montpellier, Béziers, Narbonne, Carcassonne, Nîmes, pour embaucher les vendangeurs venus d'assez loin, comme on le faisait, les années précédentes. Dans beaucoup de petites localités, le personnel de village suffit pour rentrer la récolte de raisins réduite.

Qui aurait dit, aux mois d'avril, mai, même juin, que nous aurions une forte sécheresse dans les mois d'août et septembre !

Nous traversons, depuis bientôt un an, une période peu intéressante pour l'agriculture et nous rencontrons pas mal d'agriculteurs et viticulteurs découragés.

Les jeunes plants, mis en terre ce printemps, dans des terrains gorgés d'eau, se dessèchent en ce moment et tombent les feuilles, surtout sur les coteaux. Des cultures répétées auraient seules été capables de sauver les plantations de l'année.

La différence de végétation et de tenue des jeunes vignes entre l'année dernière très sèche pendant toute l'année et cette année de grandes pluies, montre que les cultures répétées sont préférables aux chutes d'eau fréquentes.

Rappelons-nous, pour les années qui vont suivre, que si nous voulons avoir de belles vignes l'été, nous devons faire les cultures réglementaires d'hiver et surtout des cultures répétées et peu profondes au printemps et l'été.

Les premiers vins faits ne donnent pas entière satisfaction. La vendange est générale depuis le 8 courant, malgré la maturité peu avancée.

On a craint les pluies continuelles comme l'année dernière vers le 15 courant et le grillage des raisins par le soleil brûlant.

Peut-être au moment où notre chronique paraîtra, les pluies et orages auront succédé aux chaleurs tropicales et déprimantes que nous subissons.

Cette année, il faut soigner la vinification, à cause des maladies qui ont atteint les grappes et de la maturité anormale.

Se garder d'ajouter de l'acide tartrique, aux vendanges précoces. Au contraire, en ajouter au moins 100 grammes par hecto de vin, vin fait aux vendanges faites en retard après de fortes pluies.

Il est bon de mettre à la vendange du métabisulfite de potasse, sans dépasser 20 grammes par hectolitre de vin fait ; mais il y a des produits préparés par des industriels chimistes sérieux qui évitent au viticulteur d'organiser un laboratoire chez eux. Le phosphate d'ammoniaque ajouté aux produits sulfureux est excellent pour obtenir une bonne vinification à la fermentation.

Des maisons sérieuses vendent ces produits sous des noms différents, en indiquant les doses exactes à employer.

Par une année anormale, comme celle-ci, il sera bon de forcer un peu la dose.

Laisser cuver trois ou quatre jours au plus, avec des remontages.

Marchés vinicoles et défense du vin. — Nos marchés vinicoles sont peu fréquentés en ce moment, les viticulteurs étant tous occupés à la vendange.

Les transactions sont rares, les propriétaires détenteurs de vins de 1929 s'étant arrangés pour pouvoir loger la maigre récolte de l'année 1930.

Dans les marchés des derniers jours d'août et commencement de septembre, le commerce aurait continué à faire des achats dans les prix de 16, 17 et même 18 francs le degré pour des vins supérieurs ; mais les Chambres d'agriculture ayant coté toujours un peu au-dessus des cours ont incité les viticulteurs à garder leur vin ou à en demander 20 fr. le degré.

On commence à s'apercevoir que de s'adresser toujours à l'Etat, pour se faire brider, on finit par en supporter les conséquences.

Ceux qui dans notre région, auront commencé les vendanges trop tôt et qui n'en auront pas pour une longue durée, ne feront pas des vins au-dessus de 9°. Ils seront soumis à toutes les analyses et contre-analyses, avec des ennuis de toutes sortes, par des agents auxquels on aura promis des primes. Souvent, ces agents laisseront les fraudeurs organisés tranquilles, pour tracasser de petits viticulteurs qui auront produit un vin naturel avec des raisins mal constitués par les bizarreries de la nature.

Nous voudrions bien nous tromper.

Quel bienfait pour les viticulteurs que le Parlement se soit séparé avant d'avoir voté les projets de lois présentés sur les vins.

Les derniers décrets sont bien suffisants pour tracasser les propriétaires Aussi il se crée des laboratoires d'analyses dans les principales villes de notre région. Même des fonctionnaires chimistes, organisent à côté et sous une étiquette déguisée, des laboratoires industriels d'analyses.

Les organisations qui en ce moment doivent jouer le plus grand rôle, sont les Comités de propagande pour la consommation du vin. C'est la seule branche de salut pour l'avenir de notre viticulture. — E. F.

Situation du vignoble de l'Algérie. — Le Mildiou a été inexistant cette année, l'Oïdium idem, de sorte que le vignoble se présentait ces jours-ci d'une manière normale et laissait espérer une récolte normale, soit de 13 à 14 millions d'hectos. D'après certains, l'Algérie ne ferait qu'une dizaine de millions d'hectos cette année. De sorte que l'on ne peut guère retenir de chiffres. Toutefois, ces jours derniers, l'Eudémis et la Fumagine se sont manifestées d'une manière toute particulière. Aussi la récolte est-elle fortement compromise dans certaines parcelles et en particulier dans les régions de Rouïba et de Boufarik. D'autre part, nous venons d'avoir de fortes journées de sirocco qui ont fait quelque mal dans les plaines basses et sèches. Dans notre région, le vignoble se comporte bien — malgré tout la « sortie » a été tout à fait moyenne cette année — et les seuls dégâts qui ont été constatés ont été causés par l'Altise dont on s'est difficilement rendu maître.

Marché. — La hausse qui se manifeste sur les marchés méridionaux a eu sa répercussion au marché d'Alger. Après avoir connu les prix de 5 fr. 25 le degré — en mai — qui ont été la limite minima, les viticulteurs ont vu la hausse se manifester graduellement dès la nouvelle d'une forte invasion cryptogamique dans le Midi. On cotait les 1929 8 francs le degré vers le 25 juin... et aujourd'hui les cours sont à 16 francs le degré aussi bien pour les 1929 que pour les 1930 à venir. Beaucoup de caves ont été vendues sur souches et l'on peut dire que d'une façon générale, les caves sont actuellement vidées de leurs vins vieux ! La propriété cède encore difficilement à 16 francs à l'heure actuelle, se rendant compte des gros dégâts du Midi et du Centre.

Les vendanges ont commencé dans nos régions vers la fin août et certainement beaucoup plus tôt dans les régions de Boufarik et de Rouïba à cause de l'Eudémis. — H. R.

Situation du vignoble bônois. — La perspective de récolte est bien moyenne dans la région, elle ne dépassera guère celle de 1929 qui avait été fortement réduite par suite du Mildiou. En mars-avril, des orages de grêle et des abaissements de température ont provoqué une Coulure intense.

Les maladies — Mildiou, Oïdium — ont fait peu de dégâts en 1930 et la région reste indemne d'Eudémis. On signale de divers côtés une recrudescence de Fumagine provoquée par les cochenilles rouges (pulvinaria vitis) et par les cochenilles blanches (dactylopus vitis) plus dangereuses. La lutte contre les cochenilles préoccupe à juste titre les viticulteurs, car elle exige des décorticages fort coûteux et les traitements effectués, lysol, chaux et huile lourde ne sont pas toujours d'une grande efficacité.

On peut estimer la récolte de 1930 de 5 à 600.000 hectolitres pour l'arrondissement. Les raisins souffrent actuellement de la sécheresse prolongée. Les vendanges ont commencé vers le 25-28 août.

Récolte de 1929. — La récolte de 1929 est écoulée. Quelques viticulteurs ont profité des cours du début de 10 à 12 francs, le plus grand nombre ont vendu de décembre à mai sur les bases de 6 à 7 francs ; enfin, quelques-uns qui ont pu attendre ont profité de la hausse inattendue qui a commencé fin juin pour atteindre 15 francs actuellement.

Les viticulteurs soumis aux dispositions du décret du 20 juin 1930 sur les livraisons d'alcool à l'Etat sont assez anxieux de savoir si devant la hausse excessive qui se produit, ce décret ne sera pas rapporté et les réquisitions annulées, ce qui provoquerait une nouvelle hausse déjà trop grande pour la consommation, d'autant que toute la récolte de 1929 étant écoulée, le prélèvement d'alcool se ferait sur la récolte prochaine.

Récolte 1930. — On peut estimer à 300.000 hectos la quantité vendue sur souches, soit la moitié de la production de l'arrondissement. Les ventes ont été faites aux prix variables de 10 francs en juillet pour atteindre 15 francs en août pour les ventes récentes.

La vente au détail aux consommateurs a suivi immédiatement la hausse (ce qui n'a pas lieu lorsqu'il y a baisse) et déjà la consommation diminue. — Il serait sage que les prix ne deviennent pas prohibitifs pour les gros consommateurs que sont les ouvriers, et il serait plus sage encore si l'Etat doit intervenir pour limiter la baisse excessive qu'il intervienne aussi pour limiter la hausse excessive. — E.

Situation du vignoble de la Moselle. — Si, il y a quelques semaines, on considérait la récolte des vignes indigènes comme fortement compromise, tant sous le rapport de la quantité que de la qualité ; un brusque changement est survenu des suites des grandes chaleurs que nous avons depuis le 18 août. Il est vrai que ces chaleurs soudaines, à certain jour 35° à l'ombre, survenant sur des raisins saturés d'eau, les grappes exposées en plein soleil ont moûté, c'est-à-dire littéralement cuit au soleil.

Un autre mal, bien plus important que le précédent, survenu également par suite du brusque changement de température, consiste en ce que, dans les sols lourds et froids, cultivés malgré l'humidité afin de détruire les mauvaises herbes, c'est le rougeot. Ici, les dégâts sont très importants, car les feuilles, desséchées en partie, vont retarder la maturité du raisin et du bois.

Dans les coteaux, au sol bien perméable, la véraison avance rapidement et, si le temps continue, la qualité du 1930 approchera de celle de l'an dernier. En ce qui concerne la quantité, celle-ci sera inférieure, une moyenne de 25 hl à l'ha, trop de parcelles ayant perdu la presque totalité de leurs feuilles et de leurs grappes.

En ce qui concerne les Hybrides, dans les confins qui n'ont pas souffert de la gelée du 9 mai, la récolte sera très abondante. Ces cépages se trouvant en majeure partie entre les mains de cultivateurs, et ces produits servant pour la boisson familiale, très peu de ces vins sont destinés pour le commerce.

Il serait prématuré de parler des prix de la future récolte, celle-ci n'aura certainement lieu qu'au début d'octobre. — A. A.

Excursion Annuelle des Sommeliers de Paris. — L'Union des Sommeliers de Paris, avec le concours des Services Commerciaux du Chemin de Fer de Paris-Orléans et sous le haut patronage de M. le Ministre de l'Agriculture, organise une Excursion d'Etudes dans le Lot, le Tarn, la Haute-Garonne, les Basses-Pyrénées, le Gers et le Lot-et-Garonne.

Le départ a eu lieu le dimanche 7 septembre.

M. le Ministre de l'Agriculture sera représenté par M. Guillon, inspecteur général de l'Agriculture. — *Le Président* : E. Canon.

Marine Nationale. — Port de Toulon. — *Direction de l'Intendance maritime.* — Le mercredi 24 septembre 1930, à quinze heures précises, le Directeur de l'Intendance Maritime de Toulon, assisté des Membres de la Commission des adjudications, procédera à l'adjudication de la fourniture de 4.000 hectolitres de vin rouge à 10 degrés, entreposés, non logés, à effectuer au Port de Toulon en lots de 500 ou 250 hectolitres.

Cette adjudication aura lieu à la Direction de l'Intendance Maritime de Toulon, rue Jean-Jaurès, N° 62, dans la salle des adjudications.

S'adresser, pour prendre connaissance du cahier des charges et pour tous renseignements complémentaires, à la Direction de l'Intendance Maritime ou au Service des Subsistances, à Toulon, et à Paris, au ministère de la Marine (Direction centrale de l'Intendance Maritime, bureau des Subsistances).

Bibliographie

Les grands vins de Bordeaux

La revue illustrée *Le Grand Tourisme* vient d'éditer sous le patronage de la presse quotidienne de Bordeaux un numéro de luxe sur le Sud-Ouest de la France avec une partie très importante sur les « Grands Vins de Bordeaux ».

Cette publication de 144 pages d'une tenue littéraire et artistique irréprochable est imprimée sur beau papier avec de nombreuses et intéressantes illustrations.

Préfacé par J.-H. Rosny Jeune de l'Académie Goncourt, il contient des articles de Paul Berthelot (Prix des Vignerons en 1929, Prix d'Académie en 1930), Baron Fouquier, de l'Académie des Gastronomes (le Vin de Bordeaux), Professeur Portmann (Pourquoi faut-il boire du Vin) ; Etienne Huyard (Comment boire le vin) ; Ginestet (les Vins de Bordeaux) ; Harry Johnston (le Chai à Bordeaux) ; Colonel Clarke de Dromantin (les Crus classés du Médoc) ; Sam Maxwell (les Graves) ; Marquis de Lur-Saluces (les Sauternes) ; Lataste (les Cérons) ; Meyssan (Loupiac) ; de Roquette-Buisson (Saint-Emilion) ; Savinien Giraud (Pomerol) ; Lacroix (Blaye et Bourg), etc., etc...

Ce magnifique numéro est expédié franco contre 5 fr. 50 en timbres ou mandat, par la Direction du « Grand Tourisme », 6, rue Saint-Georges, Paris.

***

La taille de plein vent des fruitiers à noyau, par E. Rabaté, Directeur de l'Institut National Agronomique. Un volume de 192 pages avec figures. Broché : 7 fr., franco 7 fr. 70. Librairie Agricole de la Maison Rustique, 26, rue Jacob, Paris (6e).

Beaucoup d'ouvrages décrivent la taille des petites formes fruitières, il n'y avait presque rien sur la formation et l'entretien des arbres à haute tige de plein vent.

La raison est sans doute qu'on a coutume de laisser ces arbres sans les tailler, ce qui à la rigueur, est admissible dans les propriétés bourgeoises, mais ne peut être employé dans la production de fruits pour la vente.

C'est assez dire toute l'utilité de ce volume, dans lequel le savant inspecteur de l'Agriculture étudie en détail la taille des pruniers d'ente, du prunier de Reine-Claude, du pêcher de plein vent, de l'amandier, de l'abricotier et du cerisier. Tout ce que doit savoir un producteur de fruits de plein vent est contenu dans ce volume.

Rédigé à l'aide de notes glanées en plein champ, illustré de nombreuses figures originales, ce volume sera consulté avec fruit par tous les possesseurs d'arbres fruitiers de plein vent. — Sur demande, envoi gratis et franco du catalogue de la Librairie Agricole.

REVUE COMMERCIALE

COURS DES VINS

Paris. — Prix de vente de gros à gros : vin rouge 8° environ, 180 à 195 francs ; 9°, 200 à 210 fr. ; 10°, 220 à 230 fr. ; Corbières 11°, 240 fr. et au-dessus ; Vin blanc ordinaire, 230 fr. et au-dessus ; Vin blanc supérieur, 250 fr. et au dessus.

Ces prix s'entendent à l'hecto nu, pour marchandises prises en Entrepôt-Paris, livrées dans les fûts du vendeur prêtés pour 15 jours.

Prix de vente en demi-gros : Vins rouges ordinaires 8°5 à emporter, de » fr. et au-dessus ; Vin rouge ordinaire de 9° 190 fr. et au-dessus ; Vin rouge 10°, » fr. et au-dessus. Vin blanc ordinaire, de 8° ½ à 9°, » fr. et au-dessus, 9° ½ à 10°, » fr. et au-dessus l'hectolitre. Droits compris.

Prix au détail : vin rouge, de 520 fr. à 550 fr. ; vin blanc dit de comptoir, à 600 fr. Picolo, 600 fr. Bordeaux rouge vieux, 950 fr. Bordeaux blanc vieux, 975 fr. Ces prix s'entendent à la pièce rendue dans Paris, droits compris. — Vins rouges au litre, de 1 fr. 75 à 2 fr. 40. Vins blancs, de 2 fr. 40 à 2 fr. 60.

Bordeaux. — Vins blancs 11 à 12°, les 9 hectolitres, 2.000 fr. Vins rouges, 2.000 à 2.200. Saint-Emilion, 2.000 à 2.500 fr.

Beaujolais. — Suivant choix, la barrique, rouges, Mâcon 1res côtes, de 600 à 700 fr. Mâconnais, 450 à 600 fr. ; blancs, 500 à 850 fr. Beaujolais, de 575 à 875 fr.

Vallée de la Loire. — *Orléanais.* — Vins rouges du pays, Gris Meunier, » fr. à » fr. la pièce nue. Vins blancs de Sologne, la pièce nue, de 500 à 600 francs. Vins blancs de Blois, 500 à 650 francs la pièce nue.

Vins de Touraine : Vins blancs 1928 supérieurs, de 500 à 800 fr. Vins rouges, 9°5 à 11°, de 300 à 350 fr. l'hectolitre.

Vins d'Anjou : Rouges Cabernet, de 500 à 700 fr. Rosés supérieurs, de 700 à 900 fr. Vins blancs ordinaires, de 350 à 500.

Loire-Inférieure. — Muscadet 1929, 1er choix, 650 à 700 fr. ; 2e choix, de 600 à 650 fr. Gros plants 1929, de 300 fr. à 350 fr. la barrique nue prise au cellier du vendeur.

Algérie. — Vins 1929 : Rouge, de 15 fr. » à 16 fr. 50 le degré. Vins blancs, de rouges, 14 fr. 50 à 16 fr. » le degré. Blancs de blancs, de 14 fr. 50 à 16 fr. » le degré. Vins pour la distillerie, de 12 fr. 50 à 13 fr. » le degré. Trois-six de vin, 1.400 fr. les 100°.

Midi. — *Nîmes (8 septembre 1930). — Cote officielle :* Vins rouges, de 17 fr. » à 18 fr. 50 le degré, supérieurs, de » fr. » à » fr. » le degré. Costières, de » fr. » à » fr. » le degré. Picpoul, de » fr. » à » fr. ». Rosé, Paillet, » fr. » à » fr. » le degré, pas d'affaires. Trois-six de vin 86°, de » fr. à » fr. ; trois-six de marc 86°, de » fr. à » fr. ; eau-de-vie de marc 52°, de » fr. à » fr. l'hectolitre. Vins à distiller, de 11 fr. » à 11 fr. 50 le degré.

Montpellier (2 septembre). — Vins rouges 1930 : de 9° à 10°5 de 150 à 180 fr. l'hecto, enlèvement immédiat ; de 9° à 11°, de » à » fr. l'hecto. Vins rosés, de » fr. à » fr. Vins blancs de blancs, 11°2, à » fr. l'hectolitre. Esprit de vin à 86°, de » à » fr. les 100 degrés. Eaux-de-vie de Montpellier à 52°, » fr. les 100°. Marc 52°, » fr. à » fr. Esprit de marc à 86°, de » à » fr. ; rectifié de 95 à 97°, de » à » fr. Pas d'affaires.

Béziers (29 août). — Récolte 1929 : Vins rouges de 17 fr. 50 à 19 fr. » le degré. Rosés, de 16 à 17 fr. le degré. Bourrets et Picpouls, de » à » fr. le degré. Trois-six de vin, 86°, de » à » fr. Eau-de-vie de Béziers, 52°, de » à » fr. ; trois-six de marc 86° » à » fr. Eau-de-vie de marc 52°, de » à » fr.

Minervois. — Marché d'Olonzac du 7 septembre 1930. Vins nouveaux de 17 fr. 50 à 18 fr. 50 le degré avec appellation d'origine minervois.

Perpignan (6 septembre 1930). — Vins rouges 1930, 18 fr. le degré. Vins vieux de 8 à 11°, de 16 à 17 fr. 50 le degré.

Carcassonne (30 août). — Vins rouges 1930, de 17 fr. à 18 fr. le degré.

Alsace. — Vins blancs courants, nouveaux 1929 : H.-Rhin, de 240 à 260 fr. ; B.-Rhin, de 230 à 240 fr. ; 1928, H.-Rhin, de 260 à 280 fr. ; B.-Rhin, de 230 à 260 fr. — Vins blancs, nouveaux 1929 : H.-Rhin, de 300 à 360 fr. ; B.-Rhin, de 300 à 320 fr. Vieux 1928 : 320 à 400, B.-Rhin 300 à 350. Vins blancs fins nouveaux 350 à 450 ; B.-Rhin 340 à 440 ; vieux H.-Rhin 400 à 500 ; B.-Rhin 360 à 460.

COURS DES PRINCIPAUX PRODUITS AGRICOLES

Céréales. — Prix des céréales : blé indigène, l'hectolitre, 145 fr. » à 154 fr.; orges, 75 fr. » à 90 fr.; escourgeons, 64 fr. à 80 fr.; maïs, 84 fr. à 89 fr. 50; riz, 165 fr.; seigle, 79 fr. à 90 fr.; sarrasin, 80 fr. à 83 fr. »; avoines, 70 fr. » à 81 fr. — On cote les 100 kgr. à New-York, les blés 96 fr. 91 à » fr. ». Buenos-Ayres, 81 fr. 44 à » ». Chicago, 80 fr. 96. — Sons, 34 fr. à 52 fr.; son mélassé, 91 fr. — Recoupettes, de 35 à 40 fr.; remoulages, de 55 à 90 fr. — **Semences** : Blés, » à » fr. »; avoines, » à » fr.; » à » ; seigles, » fr.

Pommes de terre. — Nouvelles, d'Espagne, de 130 fr. à 150 fr.; — Hollande commune, de 95 à 125 fr.; jaune ronde, de » fr. à » fr.; Saucisse rouge de Bretagne, de 70 fr. à 100 fr.; Saint-Malo, 60 fr. à 70 fr.; Rosa, » fr. à » fr.; Blanche commune, de » fr. à » fr. Sterling, de 60 à 70 fr.

Fourrages et pailles. — Les 520 kgs à Paris : Paille de blé, 170 fr. à 205 fr.; paille d'avoine, de 170 fr. à 205 fr.; paille de seigle, 170 fr. à 205 fr.; luzerne, 330 fr. à 360 fr.; foin, 310 fr. à 350 fr.

Semences fourragères. — Fèves, » fr. à » fr.; betteraves, » fr.; luzerne, » fr. à » fr.; sainfoin, » à » fr.; vesces, » fr. à » fr.; vescillons, » à » fr.; millet blanc de Vendée et du Midi, 275 à 285 fr.; roux, 118 à 120 fr.

Tourteaux alimentaires (Marseille). — Tourteaux de lin, les 100 kgs, 118 fr. 50; d'arachide blanc extra, 98 fr. à » fr.; Coprah, 88 fr. »; Arachides courant, 81 fr.

Esprits et sucres. — Alcool 86°, de » fr. à » fr. les 100°. — Sucres blancs cristallisés nus 100 kgs, 223 fr. 50 à 225 fr. 50.

Bétail (La Villette le kg viande nette suivant qualité). — Bœufs, 7 fr. 50 à 19 fr. 50. — Veaux, 12 fr. 50 à 19 fr. ». — Moutons, 7 fr. » à 32 fr. ». — Demi-Porc, 9 fr. 50 à 16 fr. ».

Produits œnologiques. — Acide tartrique, 19 fr. 50 le kg. — Acide citrique, 22 fr. » le kg. — Métabisulfite de potasse, 640 fr. les 100 kgs. — Anhydride sulfureux, 210 fr. à » fr. — Phosphate d'ammoniaque, 580 fr.

Engrais (le quintal métrique). — *Engrais potassiques* : Sylvinite (riche) 18 de potasse, 17 fr. »; sulfate de potasse (1) 46 %, 95 fr. 30; chlorure de potassium, 49 %, 69 fr. 60; *Engrais azotés* : Nitrate de soude 15,5 % d'azote de 106 fr. » à 107 fr. 50 les 100 kgs. — Nitrate de chaux 13° d'azote, » 90 fr. 50 à 98 fr. » les 100 kgs; sulfate d'ammoniaque (20,40 %), 106 fr. » à 111 fr. »; sulfonitrate d'ammoniaque (25,5 % d'azote). » fr. à » fr. ». — *Engrais phosphatés :* Superphosphate minéral (14 % d'acide phosphorique), 28 fr. 50 à 34 fr. 25 les 100 kgs; superphosphate d'os (G. M.), (0.15 % d'azote, 16 % d'acide phosphorique), 47 fr. ». — **Phosphates Pilon**, 2 d'azote 10, 46 fr. — Os dissous (2 % d'azote, 10 % d'acide phosphorique), 54 fr. ». — Cyanamide en grains 20 % d'azote, 116 fr. — Sang desséché moulu, (10 à 12 % azote organique) l'unité, 14 fr. 50; corne torréfiée (13 à 15 % azote organique), 14 fr. 25 l'unité.

Soufre sublimé (Bordeaux), » fr. à » fr.; **Soufre trituré**, » fr. — **Sulfate de cuivre, cristaux en gros cristaux**, 281 fr. 100 kgs; neige, 286 fr. — **Sulfate de fer**, cristallisé 100 kgs, 33 fr. à ». — **Chaux**, 31 fr. — **Chaux blutée**, de 95 à 105 fr. la tonne. — **Plâtre cru tamisé**, 60 fr. — **Carbonate de soude**, 85 fr. les 100 kg. — **Nicotine** à 800 gr., 350 fr. le litre. — **Arseniate de plomb**, 690 fr. en bidons de 30 kgs, 800 fr. en bidons de 10 kgs, 900 fr. en bidons de 5 kgs et 1.000 fr. en bidons de 2 kgs. — **Arséniate de chaux** (calarsine en pâte). En fûts de 50 kgs, 4 fr. 25 le kg. En boîtes de 3 kgs, 6 fr. le kg. En fûts de 25 kgs, 4 fr. 50 le kg. En boîtes de 1 kg 500, 6 fr. 75 le kg. — **Suifs glycérinés**, 80 %, 445 fr. les 100 kgs.

Fruits et primeurs. — Cours des Halles Centrales de Paris : Raisins du Midi, blancs, de 350 fr. à 700 fr. — Muscat d'Espagne, de 450 fr. à 700 fr. — Amandes vertes de 300 fr. à 600 fr. — Oranges d'Espagne, 300 à 400 fr. — Pêches d'Espagne, de 400 à 700 fr. — Poires de choix, de 350 fr. à 900 fr. Poires communes, de 150 fr. à 450 fr. — Prunes d'Espagne, de 300 fr. à 500 fr. — Prunes des Départements, de 200 à 600. — Citrons, de 350 fr. à 450 fr. — Bananes, de 350 fr. à 450 fr. les 100 kilos. — Figues fraîches du Midi, de 300 fr. à 800 fr. — Choux verts 50 fr. à 150 fr. le 100. — Girolles, de 350 à 500 fr. — Choux-fleurs, 40 à 350 fr. le cent. — Tomates du Midi, de 80 à 150 fr. — Laitues de Paris, de 10 à 50 fr. le cent. — Haricots à écosser de Paris, de 40 à 100 fr. — Haricots verts de Paris, de 90 à 500 fr. — Pois verts de Paris, de 60 à 180 fr. les 100 kgs. — Artichauts de Paris, de 50 à 160 fr. — Aubergines, de 15 à 40 fr.

Le gérant : Jules Legrand.

PARIS. — SOCIÉTÉ GÉNÉRALE D'IMPRIMERIE ET D'ÉDITION, 17, RUE CASSETTE.